

★ Summer

COOKING



CAMP '25

AGE 13-17



ΤΟ ΜΟΝΑΔΙΚΟ CAMP ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ για εφήβους!

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ,
MASTERCHEF ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ

& ΕΠΙΣΤΗΜΗ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

ΕΓΓΡΑΦΕΣ/ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ
210 9882378

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ The Culinary Center

Λ. Βουλιαγμένης 299, Άγιος Δημήτριος (έναντι εκκλησίας Παναγίτσας, πλησίον μετρό)

Τηλέφωνο επικοινωνίας : 210 9882378

ΩΦΕΛΗ ΤΟΥ CAMP

- ✓ Η μαγειρική είναι μια εξαιρετική δραστηριότητα που μπορεί να δημιουργήσει τη σπίθα μέσα στον έφηβο.
- ✓ Είναι μια τέχνη που σε μαθαίνει να εκτιμάς το καλομαγειρεμένο φαγητό και σου διδάσκει το μεγαλείο της δημιουργικότητας και της επιστήμης μέσα από πειραματισμούς και γεύσεις.
- ✓ Μέσα από τη μαγειρική, τα παιδιά μαθαίνουν δεξιότητες ζωής, καθώς εκπαιδεύονται να προετοιμάζουν φαγητά για τον εαυτό τους και άλλους, μια δεξιότητα που θα τους ωφελήσει σε όλη τους τη ζωή.
- ✓ Επιπλέον, η μαγειρική διδάσκει τη συνεργασία και την ομαδικότητα, καθώς τα παιδιά εργάζονται σε ομάδες για να επιτύχουν κοινά αποτελέσματα.
- ✓ Επίσης, τα παιδιά ευαισθητοποιούνται σχετικά με τη διατροφή, καθώς μαθαίνουν για την αξία των θρεπτικών συστατικών και τον τρόπο που η διατροφή επηρεάζει την ζωή τους.
- ✓ Τέλος, η μαγειρική ενισχύει την κοινωνική διάσταση των παιδιών, δημιουργώντας στιγμές κοινωνικής συνάντησης και διασκέδασης.

ΤΟ ΜΑΝΙΦΕΣΤΟ ΜΑΣ

1. Σεβασμός στη Φύση και στην Τροφή:
 - a. Δεσμεύομαι να σέβομαι και να εκτιμώ την τροφή που μας παρέχει η φύση.
 - b. Θα χρησιμοποιώ τα υλικά με σύνεση, αποφεύγοντας τη σπατάλη.
2. Βιώσιμες Πρακτικές:
 - a. Θα μαθαίνω και θα εφαρμόζω πρακτικές αειφόρου μαγειρικής.
 - b. Θα προτιμώ τοπικά και εποχιακά προϊόντα, μειώνοντας το αποτύπωμα άνθρακα.
3. Ομαδικό Πνεύμα και Συνεργασία:
 - a. Θα συνεργάζομαι με τους συμμαθητές/συμφοιτητές/συναδέλφους μου, προάγοντας το ομαδικό πνεύμα.
 - b. Θα δείχνω σεβασμό και κατανόηση στους άλλους, ακούγοντας τις απόψεις τους και βοηθώντας όποτε χρειάζεται.
4. Καθαριότητα και Οργάνωση:
 - a. Θα διατηρώ το χώρο της κουζίνας καθαρό και οργανωμένο.
 - b. Θα φροντίζω για την υγιεινή και την ασφάλεια, τόσο των υλικών όσο και των εργαλείων μαγειρικής που χρησιμοποιώ.
5. Εκπαίδευση και Αυτοβελτίωση:
 - a. Θα είμαι ανοιχτός στην εκμάθηση νέων τεχνικών και γνώσεων γύρω από την αειφόρο μαγειρική.
 - b. Θα επιδιώκω συνεχώς να βελτιώνομαι και να εξελίσσομαι ως «μάγειρας» και ως άτομο.
6. Σεβασμός στην Πολυπολιτισμικότητα:
 - a. Θα δείχνω σεβασμό στις διατροφικές συνήθειες/ευαισθησίες/προτιμήσεις και πολιτιστικές παραδόσεις των άλλων.
 - b. Θα μαθαίνω από τις διαφορετικές κουλτούρες και θα ενσωματώνω αυτή τη γνώση στη μαγειρική μου.
7. Ευθύνη και Δέσμευση:
 - a. Αναλαμβάνω την ευθύνη των πράξεων και των αποφάσεών μου στην κουζίνα.
 - b. Δεσμεύομαι να ακολουθώ τις αρχές και τις αξίες της αειφόρου μαγειρικής σε όλες μου τις δραστηριότητες.

Αυτές οι υποχρεώσεις αντικατοπτρίζουν την αφοσίωσή μας στην προστασία του περιβάλλοντος, την εκτίμηση της τροφής και την προαγωγή της συνεργασίας και του σεβασμού προς όλους.

Μαζί μπορούμε να δημιουργήσουμε ένα καλύτερο και πιο βιώσιμο μέλλον μέσω της μαγειρικής!

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ CAMP

Μπορείτε να κάνετε εγγραφή ανά εβδομάδα.

Κάθε εβδομάδα είναι αυτοτελής με μοναδικό περιεχόμενο, έτσι ώστε κάθε έφηβος να έχει την ευκαιρία να συμμετέχει σε όσους και όποιους κύκλους επιθυμεί. Στόχος του προγράμματος είναι να δοθεί στο παιδί η ευκαιρία να αναπτύξει τις ικανότητές του.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Ο χώρος είναι κλειστός με αεριζόμενες και κλιματιζόμενες αίθουσες και προστατεύεται.

Η είσοδος και η έξοδος επιτρέπονται μόνο σε μαθητές και εξουσιοδοτημένα άτομα. Μαθητές κάτω των 18 παρακολουθούν μαθήματα με ειδική άδεια κηδεμόνα. Απαραιτήτως λαμβάνουμε ενημέρωση για θέματα υγείας και ειδικής αγωγής. Τα προγράμματα περιλαμβάνουν πλήρη σίτιση, νερό, κρύο τσάι, αναψυκτικά. Τα προγράμματα περιλαμβάνουν είδη υγιεινής μίας χρήσης (ποδιές, γάντια, καπέλα), αναλώσιμα και πρώτες ύλες.

Ο χώρος αερίζεται, αποστειρώνεται και παρέχεται καθημερινά αντισηπτική απολύμανση.

Στα παιδιά παρέχεται ασφαλιστική κάλυψη για τις ώρες που βρίσκονται στον χώρο. Η διατροφή των παιδιών είναι απολύτως χειροποίητη και βασισμένη σε ισορροπημένη διατροφή.

ΩΡΑΡΙΟ

Οι ώρες προσέλευσης είναι από τις 10:00 π.μ. έως τις 11:00 π.μ. και οι ώρες αποχώρησης από τις 15:00 μ.μ. έως τις 15:30 μ.μ.
Οι δραστηριότητες διαρκούν από τις 11:00-15:00

ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ & ΑΠΟΧΩΡΗΣΗ

Η προσέλευση & η αποχώρηση των παιδιών πραγματοποιείται με ιδία μέσα. Για την παραλαβή των παιδιών από το χώρο μας απαιτείται η επίδειξη της αστυνομικής ταυτότητας του συνοδού που έχετε δηλώσει ότι μπορεί να παραλαμβάνει το παιδί.

Το πρόγραμμα πραγματοποιείται χωρίς την παρουσία γονέων.

ΑΝΑΜΝΗΣΤΙΚΟΣ ΦΑΚΕΛΟΣ

Ο αναμνηστικός φάκελος αποτελεί μία υπέροχη επισφράγιση των μοναδικών στιγμών που απολαύσαμε μαζί και περιέχει την Βεβαίωση Παρακολούθησης και δώρα

ΚΟΣΤΟΣ

200€/εβδομάδα/άτομο

📌 Ημερήσιο πακέτο φιλοξενίας: Πρωινό καλωσόρισμα , χυμούς & πλήρες μεσημεριανό γεύμα, από τις χειροποίητες δημιουργίες των μικρών μας σεφ.

Σε προστατευμένο περιβάλλον με A/C

Στην τιμή περιλαμβάνονται όλα τα έξοδα χωρίς καμία επιπλέον επιβάρυνση.

ΕΚΠΤΩΣΕΙΣ

🇺🇸 2 περιόδους: 180€ / ανά εβδομάδα

(ισχύει με προπληρωμή και των δύο περιόδων)

🇺🇸 3+ περιόδους ή πλήρες καλοκαίρι: 160€ / ανά εβδομάδα

(ισχύει με προπληρωμή)

👨👩 Έκπτωση φίλου/ης ή αδελφού/ής: -20€ στην τιμή μίας εβδομάδας
(ισχύει για έναν μόνο συμμετέχοντα)

**Καμία εγγραφή δε θεωρείται ολοκληρωμένη, αν δεν έχει γίνει η εξόφληση.
Θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.**

ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΓΡΑΦΗΣ

Για την εγγραφή στο summer camp απαραίτητη είναι η αίτηση εγγραφής συμπληρωμένη και υπογεγραμμένη και από τους δύο κηδεμόνες του παιδιού.

Είναι σημαντικό να αναφερθούν προβλήματα υγείας, διατροφικές αλλεργίες, ευαισθησίες, φαρμακευτική αγωγή και ειδικές ανάγκες που πρέπει να γνωρίζουν οι συντονιστές του προγράμματος.

Συμπληρώνετε και αποστέλλετε την Αίτηση Συμμετοχής:
στον χώρο μας ή ηλεκτρονικά στο e-mail: info@mathimatamageirikis.gr

Η πληρωμή του ποσού μπορεί να γίνει με τους εξής τρόπους:

- ✓ με μετρητά ή κάρτα στη γραμματεία
- ✓ με χρήση χρεωστικής/πιστωτικής κάρτας στη γραμματεία



ΠΟΛΙΤΙΚΗ & ΌΡΟΙ ΑΚΥΡΩΣΕΩΝ

Η επιλογή όσων περιόδων συμμετοχής είναι επιθυμητές μπορεί να γίνει εξ αρχής, ενώ η εξόφληση για την κάθε περίοδο/εβδομάδα που έχει επιλεγεί γίνεται ως εξής:

Απαραίτητη η εξόφληση **τουλάχιστον 2 εβδομάδες πριν** την έναρξη της πρώτης περιόδου συμμετοχής.

Σε περίπτωση που το παιδί συμμετέχει περισσότερες των 1 εβδομάδων/περιοδών, η καταβολή της επόμενης περιόδου γίνεται κατά τη διάρκεια της προηγούμενης εβδομάδας κάθε κύκλου πριν την λήξη αυτής, ώστε να υπάρχει δυνατότητα κράτησης της θέσης και εφόσον υπάρχει διαθεσιμότητα, διαφορετικά θεωρείται άκυρη.

Ακύρωση συμμετοχής μετά την οριστική υποβολή αίτησης εγγραφής έχει ως εξής:

- Για ακυρώσεις που πραγματοποιούνται 7 ημέρες και άνω πριν την προγραμματισμένη έναρξη της περιόδου επιστρέφεται το 50% της πληρωμής, το υπόλοιπο ποσό παραμένει στην διάθεση του παιδιού για να χρησιμοποιηθεί σε άλλες περιόδους.
- Για ακυρώσεις από 2-7 μέρες πριν το ποσό δεν επιστρέφεται, όμως παραμένει στη διάθεση του παιδιού για να χρησιμοποιηθεί σε άλλες περιόδους.

Δεν γίνεται επιστροφή για τους παρακάτω λόγους:

- α. μη έγκαιρης ενημέρωσης από τον γονέα, ήτοι 1-2 ημέρες πριν την έναρξη της περιόδου
- β. μη εμφάνισης την πρώτη ημέρα και μη ενημέρωσης από τον γονέα μετά την έναρξη της περιόδου
- γ. η αποχώρηση του συμμετέχοντα είναι πρόωρη - μικρότερης διάρκειας από την αναγραφόμενη στην αίτηση συμμετοχής (π.χ. μία ή δύο ημέρες ή μία εκ των δύο πληρωμένων περιόδων) και ανεξαρτήτου αιτίας (ασθένειας, κώλυμα γονέων κ.λ.π)
- δ. διαπιστωθεί από τον διοργανωτή ότι το παιδί δεν μπορεί να παρακολουθήσει το πρόγραμμα και αρνηθεί την περαιτέρω συμμετοχή του σε αυτό

Ο διοργανωτής διατηρεί το δικαίωμα να απομακρύνει συμμετέχοντα του οποίου η συμπεριφορά θέτει την υγεία και ασφάλεια του ίδιου ή άλλων παιδιών σε κίνδυνο, με παρακράτηση του ποσού που αναλογεί στις ημέρες που έχει παραμείνει στην διοργάνωση. Το ποσό που αναλογεί στις ημέρες που δεν θα συμμετέχει επιστρέφεται.

1^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: Γύρος του κόσμου σε 5 μέρες 16-20/6/2025

1^η Ημέρα (16/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Καλωσόρισμα από την σχολή και τους σεφ	
11:00-13:00	Ιταλία: La Dolce Vita... για μικρούς σεφ	Pizza Muffins , μικρά ατομικά πιτσάκια ψημένα σε φόρμες muffin Φρέσκα χρωματιστά γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα πέστο	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Tiramisu χωρίς καφέ με μπισκότα, κακάο και τυρί κρέμα	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

2^η Ημέρα (17/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Συζήτηση με τους σεφ για τα διαφορετικά πιάτα κάθε χώρας.	
11:00-13:00	Γαλλία: Petit Chef de Paris	Pommes Duchesse – Πατατοροζέτες φούρνου Croque-Monsieur Madame - κλασσικό Σαλάτα Νισουάζ - Μαρούλι, φασολάκια, τοματίνια, βραστές πατάτες, τόνο, αυγό, ελιές, μαϊντανό, βασιλικό, σάλτσα ατζούγιας, κάπαρη, κρεμμύδι, ελαιόλαδο	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	“Eclair Surprise” – Μίνι Εκλέρ με διακόσμηση σοκολάτας από τα παιδιά	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

3^η Ημέρα (18/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Μεξικό: Sabores divertidos!	Πατάτες bravas με ήπια σάλτσα , Χοντροκομμένες πατάτες στον φούρνο με απαλή τοματο-πιπεράτη σάλτσα Mini Spanish Tacos με τυρί, chorizo ή κοτόπουλο και λαχανικά	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Σοκολατένια empanadas	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η Ημέρα (19/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Ιαπωνία: Kawaii Kitchen	Σούσι - ποικιλία από nigiri & maki Chicken Yakitori – Κοτοσουβλάκια γλυκόξινα με Ιαπωνική μαρινάδα και εξωτική γεύση	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:00-13:15	Ζαχαροπλαστική	Ιαπωνικά pancakes	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

5^η Ημέρα (20/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Ελλάδα: “Γεύσεις με ρίζες... και φαντασία”	Στριφτή τυρόπιτα, σπανακοπιτάκια με χειροποίητο φύλλο Χειροποίητη πίτα και έτοιμη για το σουβλάκι μας	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:00-13:15	Ζαχαροπλαστική	Ρυζόγαλο με μέλι & κανέλα	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

2^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: FOOD WASTE – Μαγειρεύουμε με σεβασμό στο φαγητό! 23-27/6/2025

1^η Ημέρα (23/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	μικρή συζήτηση zoom με το ΜΠΟΡΟΥΜΕ Καλωσόρισμα από την σχολή και τους σεφ	
11:00-13:00	“Τίποτα δεν πάει χαμένο” – Επαναχρησιμοποιώ	Φριτάτα με υπολείμματα λαχανικών Κοτοσαλάτα με χειροποίητη μαγιονέζα	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Banana Bread με υπερώριμες μπανάνες, μπαγιάτικο ψωμί και ξηρούς καρπούς	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

2^η Ημέρα (24/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Συζήτηση με τον σεφ πως υπολογίζουμε σε ένα τραπέζι την ποσότητα που πρέπει να μαγειρέψουμε για να μην περισσέψουν	
11:00-13:00	“Μαγειρεύω με τα υπόλοιπα” – Leftovers Day	Τηγανητό ρύζι με αυγό και λαχανικά Πίτα χωρίς φύλλο με γέμιση ότι υπάρχει στο ψυγείο	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Καριόκες με κέικ που έχει μείνει και γλάσο σοκολάτα	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

3^η Ημέρα (25/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	“Δημιουργώ από φλούδες και κοτσάνια”	Chips λαχανικών στο φούρνο με μυρωδικά Τηγανίτες λαχανικών με χειροποίητες πίτες, και γευστικά ντιπ	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Καρπουζόφλουδα , γλυκό του κουταλιού	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η Ημέρα (26/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	“Ο πλανήτης χρειάζεται την κουζίνα μας”	Σαλάτα με όσπρια Ριζότο λαχανικών	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Ρολάκια αποξηραμένου μήλου με γιαούρτι	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η Ημέρα (27/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	“ Αυτό το υλικό... σώθηκε!”	Ρωσική σαλάτα Ογκρατέν με λαχανικά και τυριά	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Σορμπέ με φρούτα που μας έχουν μείνει	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

3^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: Healthy & Happy Kitchen

30/6-04/7/2025

1^η Ημέρα (30/6)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Καλωσόρισμα από την σχολή και τους σεφ	
11:00-13:00	"Τα Λαχανικά Είναι Superheroes!"	Burgers με φαλάφελ και σως γιαουρτιού Στικς λαχανικών με χούμους	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική "Γλυκά λαχανικά"	Γλυκό κουταλιού καρότο με μους λευκής σοκολάτας	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

2^η Ημέρα (01/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Συζήτηση με τους σεφ για το πως να ξεχωρίζουμε τα φρέσκα λαχανικά και φρούτα	
11:00-13:00	"Πρωινό που Δίνει Ενέργεια"	Scrambled eggs με λαχανικά & μυρωδικά Αλμυρά muffins με αυγό, τυρί και λαχανικά	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Παγωτό γιαούρτι με φρούτα	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

3^η Ημέρα (02/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	"Μαγειρεύουμε Υγιεινά για το Σχολικό Κολατσιό"	Ρολάκια tortillas με χούμους, κοτόπουλο ή λαχανικά Πατατοπιτάκια φούρνου με τυρί και αρωματικά	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Μπάλες ενέργειας (energy balls) με ταχίνι, βρώμη, κακάο & αποξηραμένα φρούτα no bake	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η Ημέρα (03/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	"Τα Φρούτα Έχουν Πλάκα"	Πράσινη σαλάτα με φρούτα και βινεγκρέτ φράουλας Κοτόπουλο με αποξηραμένα φρούτα και γλυκόξινη σάλτσα	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Ρολά Μήλου με Κανέλα , φέτες τυλιγμένες σε φύλλο ολικής με λίγη σταφίδα και κανέλα	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η Ημέρα (04/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	"Τρώμε με τα Χρώματα"	Πολύχρωμη σαλάτα rainbow με dressing Κεφεδάκια λαχανικών περασμένα μαζί με τοματίνια και πιπεριές χρωματιστές σε σουβλάκια	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Μους κόκκινων φρούτων	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: Street Food Week

7-11/7/2025

1^η Ημέρα (07/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Καλωσόρισμα από την σχολή και τους σεφ	
11:00-13:00	Burger & Friends	Big Smash burger , συνοδεία από country πατάτες και χειροποίητες σως	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Σορμπέ λεμόνι	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

2^η Ημέρα (08/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Συζήτηση με τους σεφ για το πως να προφυλαχούμε από το κοτόπουλο και τις ασθένειες του	
11:00-13:00	Chick'fries	Κοτόπουλο πανέ με διαφορετικά παναρίσματα Πατάτες chips και sticks	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Dubai chocolate σε ποτήρι	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

3^η Ημέρα (09/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Street Pasta	Mac'n Cheese pasta Honey mustard σαλάτα κοτόπουλο	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Παγωτό παρφέ σοκολάτα και βανίλια	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η Ημέρα (10/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Thai street food	Karipap Gai Ταυλανδέζικα πιτάκια Noodles κοτόπουλο και λαχανικά	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Pancakes με σοκολάτα και βανίλια	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

5^η Ημέρα (11/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Pirozhki (πιροσκή) και ζύμη κουρού	Πιροσκή με κιμά, τυρί, πατάτα, λουκάνικο Κουρού πιτάκια με διάφορες μοντέρνες γεύσεις	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Πιροσκή με σοκολάτα και φρούτα	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

5^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: Party Week – To Camp φτιάχνει event! 14-18/7/2025

1^η Ημέρα (14/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Καλωσόρισμα από την σχολή και τους σεφ	
11:00-12:00	Birthday Party	Τυρομπαλάκια με πολύχρωμα stick 3 διαφορετικές μπόμπες τοστ με γέμιση από κοτόπουλο, τόνο, λαχανικά	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
12:00-14:00	Ζαχαροπλαστική	DIY mini τούρτες με αριθμούς από δικό τους πατρόν	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

2^η Ημέρα (15/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Συζήτηση με τους σεφ πως να υπολογίζουμε σε ένα πάρτυ τις ποσότητες φαγητού	
11:00-13:00	Movie Night	Χειροποίητα Nachos με σπιτική chili con carne Mini hot dogs ψημένα σε ζύμη με διαφορετικές ντίπ Χειροποίητα ποπ κορν με αρώματα	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Frozen μπανάνες με επικάλυψη σοκολάτα σε στίκ	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

3^η Ημέρα (16/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Beach Party	Mini burgers (με μπιφτέκι ή κοτομπουκιές) Καλοκαιρινό Σούσι με φύλλα ρυζιού λαχανικά και κρέμα τυριού	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Cake καρύδας με κρέμα καρύδα βανίλια Sparkling Lemonade	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η Ημέρα (17/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-12:00	Royal Tea Party	Αλμυρές τάρτες	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
12:00-14:00	Ζαχαροπλαστική	Μπισκότα βουτύρου με royal icing σχέδια Scones με χειροποίητη μαρμελάδα φρούτου	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

5^η Ημέρα (18/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Carnival Day	Pizza μαργαρίτα και σπέσιαλ Αλμυρές βάφλες σε κώνους με γαρνιτούρα τυρί και μπέικον	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:30-14:00	Ζαχαροπλαστική	Λουκουμάδες με σοκολάτα	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

6^η ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: Cooking & Fun 21-25/7/2025

1^η Ημέρα (21/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Καλωσόρισμα από την σχολή και τους σεφ	
11:00-13:00	Mini Everything Day	Mini corn dogs στον φούρνο Mini κεφτεδάκια με σάλτσα τομάτας και ρύζι Mini Στριφτά πιτάκια	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Mini κεκάκια καρότου με dressing βουτύρου και καρότου	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

2^η Ημέρα (22/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα Συζήτηση με τους σεφ για τους	
11:00-13:00	Messy Fun Day	Power bowl με κινόα, λαχανικά dressing: μελιού-μουςτάρδας ή σάλτσα ταχινιού Χειροποίητες πίτες/flatbread για να τις γεμίσουν ελεύθερα ο κάθε ένας το δικό του, παρασκευές με κρέας, κοτόπουλο και λαχανικά	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Παγωτσάντουιτς	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

3^η Ημέρα (23/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Rainbow Food Day	Ζυμαρικά σε διαφορετικά χρώματα γεμιστά ή λαζάνια Χρωματιστό ριζότο λαχανικών	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Red velvet με κρέμα τυριού	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

4^η Ημέρα (24/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	Cubanos Day	Cubanos σάντουιτς με ιστορία και γεύση	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Χειροποίητα αναψυκτικά φρούτων, smoothies	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

5^η Ημέρα (25/7)

10:00-11:00	Υποδοχή και πρωινό	Χυμός, κέικ και μπισκότα	
11:00-13:00	The Best Day	Calzone στο φούρνο ελληνική και σπέσιαλ Σνίτσελ κοτόπουλο συνοδεία από πουρέ γλυκοπατάτα	
13:00-13:15	Διάλλειμα	Χυμός νερό αναψυκτικά	
13:15-14:00	Ζαχαροπλαστική	Churros με κανέλα & σοκολάτα	
14:00-15:00	Απολαμβάνουμε το μενού μας		

ΕΞΑΣΚΗΣΤΕ ΤΗΝ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ ΣΑΣ

ΜΕ ΤΟΝ ΠΙΟ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΤΡΟΠΟ!

Οργάνωση: 694 475 7885 | Inspiringcookingevents@gmail.com



**Inspiring
Cooking
Events**
Making Flavors, Sharing Memories